

INTRUSIONI D'AUTORE €

Gambero Rosso 49
 Gambero Rosso crudo, Panzanella all'agro, Caviale e zuppetta di Olive di Nocellara

Ricciola 48
 Ricciola affumicata, salsa Bernese, gel di Limoni di Sorrento e intensità di Sedano

Animella 45
 Animella glassata, Pinoli, cime di Rapa, melassa di Prugne fermentate e Tartufo nero di San miniato

Anatra 45
 Anatra arrosto, Foie gras, Arancia e Broccoli

PASTA MON AMOUR €

Bottoni 49
 Pasta cotta fondente in farcia di Provola, Bietola in guazzetto di Seppie all'"Inzimino"

Spaghetti 49
 Spaghetti alla chitarra "Armando" al burro di Alghe, Ricci, Bottarga e Bergamotto

Intrusioni d'Autunno 49
 Pasta farcita di coda di Bue, Chimichurri, sugo d'arrosto ai Funghi e Capperi

Gnocchi 49
 Gnocchi di Patate arrosto, Salvia, genovese d'Agnello, Parmigiano e Tartufo bianco "selezione Savini"

€

SECONDO DESIDERIO

Triglia 54
 Triglia in crosta di Pane allo Zafferano 2015

Cervo 59
 Cervo con Radici, Marroni, Pepe verde e chutney di Mirtilli

Piccione 59
 Piccione "selezione Ceccatelli" ai carboni, Mela annurca, Cavolo nero toscano e Pastinaca

Rombo 9.8710 Km

54

Rombo con Alghe, Funghi d'inverno, Bufala e salsa mugnaia

Executive Chef 

Allergie e intolleranze alimentari: alcuni piatti contengono uno o più dei 14 allergeni indicati dall'Unione Europea. Per informazioni sui nostri ingredienti, si prega di chiedere al nostro personale prima di ordinare.

Piazza Santa Elisabetta, 3 - 50122 Firenze - Italy
Tel. +39 055 2737673 - Fax +39 055 219653 - info@ristorantesantaelisabetta.it
#santaelisabettarestaurant #theheartofflorence